

« Gratt gratt et cric et croc 'Gustine »

« Méli-mélou Mulot Bleu, file d'ici, May est là. »

« Je le sais bien qu'elle est là, je l'ai vue dans la cuisine. »

« Méli-méli-Mmmmm, elle prépare un gâteau breton. »

« Cric et croc, j'ai bien vu. Elle en a pour une demi-heure à malaxer les 325 grammes de beurre avec sa livre de farine. Après il y aura le temps de cuisson au four, une heure, où elle restera dans la cuisine à ranger et faire toute sa vaisselle en retard. Je peux te tenir compagnie ici, je ne crains rien pour mes oreilles »

« Méli-méli, il n'y a pas que le beurre et la farine, elle a fait des courses, du sucre et des œufs. »

« Cric et croc, beaucoup de sucre ? »

« Pas trop, il y en a moins que du beurre, juste 250gr et pour les œufs elle ne prend que le jaune. Il lui en faut quatre et demi. »

« Cric croc, quatre et demi quel drôle de compte. »

« Oui, c'est juste parce qu'elle en garde un peu pour peindre son gâteau avant d'enfourner. »

« Et le sel ? »

« Penses-tu nous sommes en Bretagne, elle n'en met pas c'est le beurre qui s'en charge. »

« Gratt gratt cric et croc, elles sont jolies tes perles 'Gustine. »

« Même pas ! J'en ai raté la moitié. Tu vois là, elles se sont lézardées. Je m'en suis rendue compte hier lorsque je les ai percées. May m'a expliqué que ce n'était pas étonnant, les petits cubes et les olives avaient séché plus vite, parce que je les avais plus manipulés. Les rondes c'est vite fait. Quand on a compris le geste de la rouler dans la paume, elle a tout de suite la bonne forme, mais les autres je m'y suis reprise à plusieurs fois, j'aurais dû les percer plus tôt ou les emballer tout de suite sous plastique pour ralentir le temps de séchage. J'ai percé tous les cubes et j'ai laissé les olives en attente quand je me suis rendue compte que ça allait être galère. Je les ai remouillées avec le pistolet pchitt pchitt pour repasser la nuit. Tu vois j'ai eu raison, les perles cubes ont continué de se fendre pendant la nuit. Par contre les olives sont redevenues souples, je vais pouvoir les percer. »

« Cric et croc, un joli collier tu auras. »

« Méli-méli peut-être. Mais dis moi pourquoi tu traînes ton museau par ici ? »

« J'ai une bonne nouvelle à te dire. J'ai vu la cabane du potier. Les perles sont cuites. On peut aller les chercher. »

« Méli-méli, va le lui dire puis que tu sais qu'elle est là. »

« Gratt gratt non. Elle a le nez dans sa recette. Tu sais qu'elle rajoute de la poudre de perlin pin pin ? »

« Bien-sûr, une demi cuillerée à café d'épice. »

« Cric et croc, laquelle. »

« Méli-méli aucune idée ! Un petit flacon qu'elle a retrouvé l'an passé pendant le confinement, sans étiquette. Un mélange de quelque chose, elle ne sait pas elle-même. Ça sentait bon, elle a essayé, elle l'a adopté. »

« Au moins avec les gâteaux, elle peut cuire toute seule. Un four à 190° c'est possible à la maison. Le four du potier c'est plus près des mille degrés »

« Oui, et le gâteau en une heure il est cuit. Les perles, elles, passent toute la nuit dans leur four et en plus c'est tellement chaud, qu'il faut attendre longtemps que cela refroidisse avant d'ouvrir la porte. »

« Cric et croc, tu vas te régaler ce soir alors. »

« Non, non le gâteau breton est meilleur le lendemain. Et si tu ne viens pas avec tes potes te goinfrer à nos dépends nous pourrons en déguster, petit bout par petit bout, pendant quinze jours. »

« Gratt gratt cric et croc je te laisse avec tes olives à percer, je vais traîner mes oreilles ailleurs. Ça chauffe trop par ici. »

« Méli-méli Mulot Bleu, salut. Je te mets une part de côté. »

